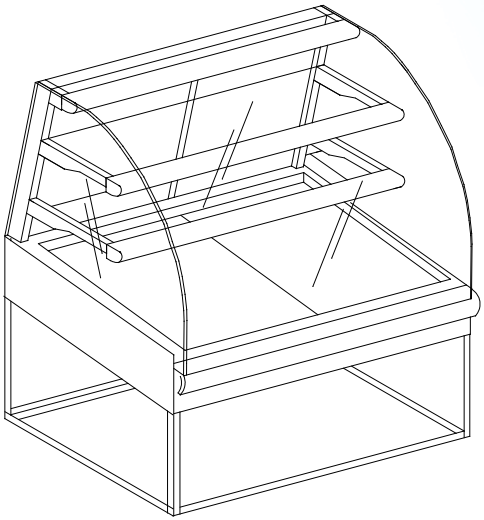
# Manual de Instruções



## Vitrine Expositora Neutra Euro

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

# *Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI*

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos ***ELVI***.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

## *Índice*

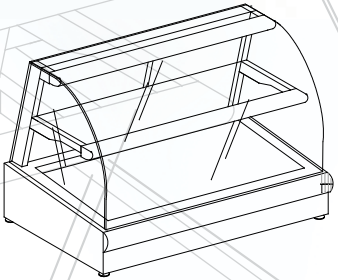

| | |
|---|---|
| 01. CARACTERÍSTICAS GERAIS | 03 |
| 02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO | 04 |
| 03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO | 05 |
| 04. MODO DE USO | 05 |
| 05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA | 06 |
| 06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO | 06 |
| 07. LIMPEZA | 06 |
| 08. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS | 07 |

# Vitrine Expositora Neutra ELVI Linha Euro

## 01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

### 1.1 Características Construtivas

**Modelo:** Alta, de Canto ou de Sobrepor
**Material:** Aço Inoxidável
**Acabamento:** Polido Fosco
**Consumo Elétrico:** 50 W a 100 W
**Tensão:** 220 V – Mono/Bifásico



### 1.2 Descrição

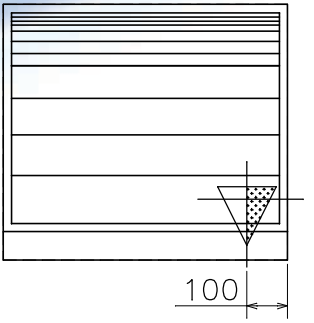
**VITRINE EXPOSITORA NEUTRA ELVI** ideal para exposição de produtos secos que não necessitam de temperatura específica para conservação.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

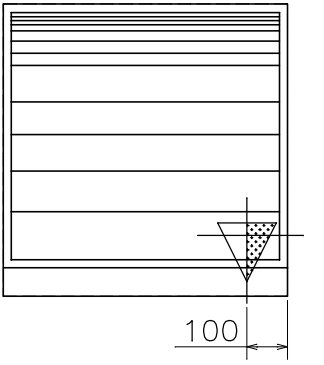
- Estrutura inferior em tubo de ferro pintado.
- Fechamento superior em vidro transparente curvo na parte frontal e reto nas laterais.
- Portas deslizantes, espelhadas internamente.
- Prateleiras internas em vidro transparente com iluminação.
- Acabamento em perfil de alumínio preto, prata ou dourado.
- Pés com sapatas niveladoras.

## 02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO

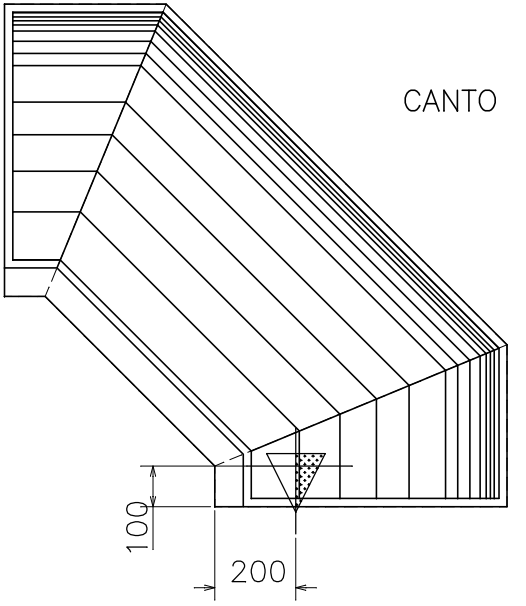
SOBREPOR




ALTA




CANTO



## 03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

A) Determinar o local da instalação conforme layout.
B) Seguir corretamente a planta de pontos.
C) Nivelar o equipamento evitando balanço e vibração.
D) Nunca usar o equipamento sem ligar o fio terra.
E) Sempre que desligar o equipamento, é necessário aguardar 10 minutos para religá-lo.

**ATENÇÃO:**

Na tomada: verificar a tensão em que o equipamento será ligado.
Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia o equipamento deverá ser retirado da tomada.

## 04. MODO DE USO

A) Ligar o equipamento na tomada especificada.

## 05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA

A) É recomendável que a ligação do equipamento seja feita após uma limpeza total.
B) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado.

## 06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

A) Para efetuar a limpeza, sempre desligar o equipamento da tomada.
B) Nunca usar objetos pontiagudos na limpeza.
C) O equipamento está previsto apenas para exposição de produtos que não necessitem refrigeração ou aquecimento.

## 07. LIMPEZA

A) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
B) Bascular o vidro frontal para retirada de resíduos, se atentando ao limpar a parte interna para não inclinar o vidro em demasia.
C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
F) Nunca deixar água no interior do equipamento para evitar a contaminação.

## 08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

### 8.1 A luz não aquece?

| *Causa* | *Soluções* |
|---|---|
| Plug desligado | Ligar o plug |
| Tomada com mau contato | Corrigir defeito da Tomada |

**Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:**

1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

**Assistência Técnica: (11) 2181-3999**

*Elvi Cozinhas Industriais LTDA*
*R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150*
*[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br*